ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№24 (32) ДЕКАБРЬ 2007

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

рулеты



ISSN 1819-9488
07024











Дорогие друзья!
Мы надеемся, вы купили предыдущий номер «Коллекции рецептов» и уже выбрали торт, который испечете на Новый год! Этот журнал тоже посвящен праздничному столу. Чем хороши рулеты? Во-первых, они рассчитаны на большое количество порций. Во-вторых, их можно приготовить заранее, завернуть в пленку и поставить в холодильник, а когда настанет пора, просто разогреть и порезать. А еще, благодаря сочетанию разных продуктов, рулеты очень нарядны.
Мы сознательно не стали давать рецепт самого распространенного сладкого рулета – бисквитного. Его вы можете найти в предыдущем выпуске под названием «Рождественское полено». А вот витой рулет и рулет «лепестками» произведут настоящий фурор! С наступающим Новым годом!
Желаем удачи.

Ваша редакция





содержание



условные обозначения

вегетарианское питание

блюда, которые подходят для детей

M блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

сложность приготовления блюд

легкие рецепты

рецепты средней сложности

рецепты для опытных кулинаров

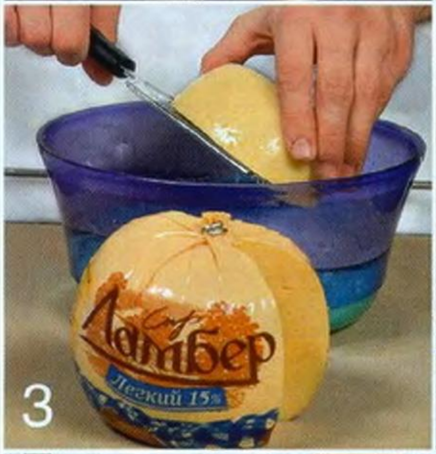
* полезный совет

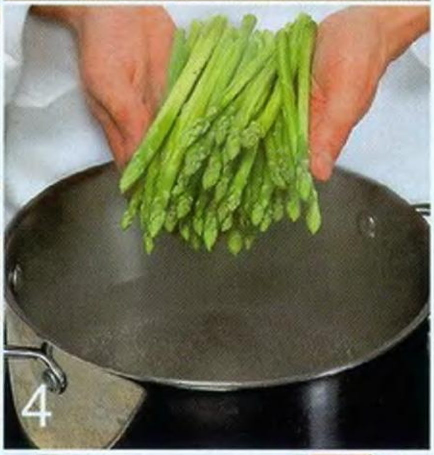

СПОНСОР РЕЦЕПТА
Ламбер
Легкий 15%

рулет с сыром и спаржей













ЧТО НУЖНО:

85 г сливочного масла
100 г муки
400 мл теплого молока
7 яиц
3 веточки базилика
50 г тертого пармезана

Для начинки:

175 г сыра **ламбер**
175 г творога
24 стебля спаржи
• горсть листьев шпината

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 10
В 1 порции: 307 ккал,
белки – 15,9 г, жиры – 22,1 г, углеводы – 11,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Отделить белки от желтков. Листья базилика вымыть, обсушить и мелко нарезать. Масло разогреть в сотейнике, добавить муку и готовить, интенсивно размешивая, 3 мин. Снять с огня, продолжая размешивать, тонкой струйкой влить теплое молоко. Добавить по одному желтки, каждый раз тщательно перемешивая.

2 Белки взбить в пышную пену и порциями вводить в тесто, осторожно перемешивая. Добавить базилик, слегка посолить.
Разогреть духовку до 200 °С. Тесто выложить на покрытый пергаментом противень слоем толщиной примерно 2 см, присыпать пармезаном. Поставить в духовку на 15 мин. Дать остыть.

3 Сыр ламбер натереть на терке и смешать с творогом.

4 Спаржу очистить от верхней кожицы и опустить в кипящую подсоленную воду на 7 мин. Отбросить на дуршлаг, обсушить.

5 Смазать поверхность теста ровным слоем сырной смеси.

6 Сверху выложить спаржу, посыпать листиками шпината. Свернуть в рулет, завернуть в пленку, туго завязав концы. Поставить в холодильник на 1 ч.

КСТАТИ

Сыр «Ламбер Легкий» – это сыр для тех, кто заботится о своем здоровье и фигуре. Его жирность составляет всего 15%. При этом он имеет насыщенный сырный вкус, легко усваивается и очень сытный.



рулет с орехово-свекольной начинкой



ЧТО НУЖНО:

- **6** больших готовых блинов
- **2** свеклы
- **100 г** очищенных грецких орехов
- **2** зубчика чеснока
- **200 г** сливочного сыра
- соль, перец по вкусу

Время подготовки: 1 час
Время приготовления: 25 мин. + 1 час
Порций: 10
1 порция: 331,5 ккал,
белки – 380,2 г, жиры – 104,1 г, углеводы – 164,5 г

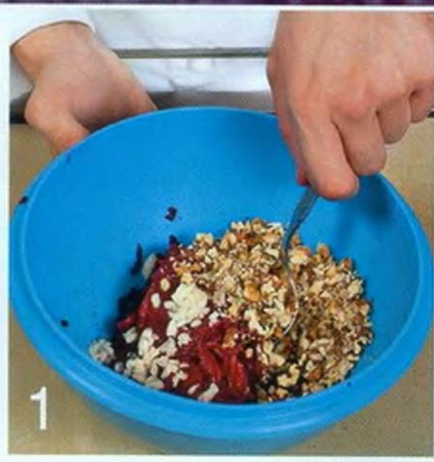
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 200 °С. Свеклу вымыть, обсушить, плотно завернуть в фольгу и запечь до готовности, 1 ч. Дать остыть, затем очистить и натереть на терке. Отжать из свеклы сок. Чеснок очистить и измельчить. Орехи порубить ножом. Смешать свеклу, чеснок и орехи. Посолить, поперчить по вкусу.

2 Застелить рабочую поверхность двумя слоями пищевой пленки. Выложить блины так, чтобы они слегка находили один на другой и чтобы в результате получился прямоугольник размером примерно 45 х 15 см. Смазать блины ровным слоем сливочного сыра. Затем равномерно разложить свекольную массу.

3 Свернуть блины в рулет. Туго завернуть его в пленку и поставить в холодильник минимум на 1 ч.

Перед подачей разрезать рулет на кусочки толщиной 1,5 см.








Calvé®
МАЙОНЕЗ
Premium Quality
Больше Calve
к любимому празднику!
Реклама
20% В ПОДАРОК
К праздничному столу!
Calvé МАЙОНЕЗ Premium Quality
Оливковый
Легкий
Классический
Calvé МАЙОНЕЗ
Классический
Легкий
Calvé®
В этом наши вкусы совпадают!



рыбный рулет

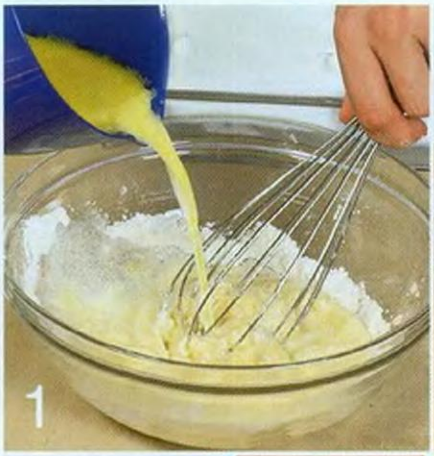
ЧТО НУЖНО:

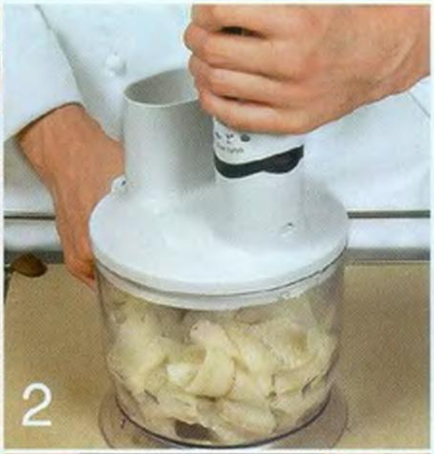
1 кг филе морского языка или камбалы
500 г лосося
2 веточки листового сельдерея

Для рыбной пасты:

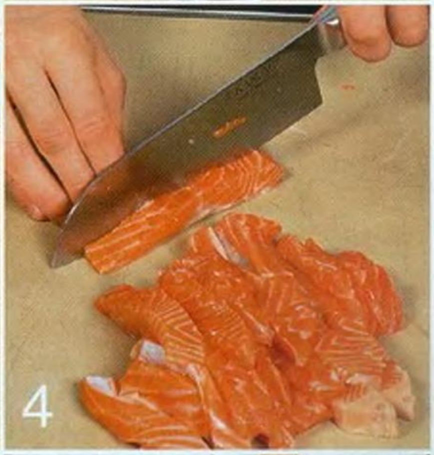
500 г филе палтуса
300 мл молока
3 ст. л. муки
2 яйца, разделенных на желтки и белки
90 г сливочного масла
500 мл сливок жирностью 33%
• соль, белый перец, молотый мускатный орех

Время подготовки: 3 часа
Время приготовления: 1 час 30 мин + 4 часа
Порций: 10–12
1 порция: 572,8 ккал,
белки – 39,3 г, жиры – 42,5 г, углеводы – 8,2 г.













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Молоко вскипятить. Муку с солью, перцем и мускатным орехом просеять в миску, добавить желтки и перемешать. Продолжая мешать, влить горячее молоко и растопленное сливочное масло. Переложить в сотейник и, взбивая венчиком, готовить на среднем огне до загустения. Снять с огня и дать остыть.

2 Филе палтуса вымыть, нарезать кусками и измельчить в блендере в пюре. Добавить яичные белки, перемешать.

3 В охлажденную пасту выложить рыбное пюре, перемешать и протереть через сито. Накрыть и поставить в холодильник на 1 ч.
Переставить пасту в большую емкость со льдом. Порциями, каждый раз перемешивая, добавить сливки. Вернуть в холодильник на 2–3 ч.

4 Филе морского языка и лосося вымыть, обсушить. Лосося нарезать длинными брусочками толщиной 1,5 см.

5 Положить на стол лист фольги. На него выложить филе морского языка так, чтобы куски слегка находили друг на друга.

6 По центру положить 1/3 рыбной пасты, на нее – половину брусков лосося. Выложить еще 1/3 пасты и оставшегося лосося. Верхним слоем должна быть паста. Придать конструкции форму бруска. Сверху положить сельдерей. Накрыть свободными концами морского языка. Плотно завернуть в фольгу. Разогреть духовку до 170 °С. Рулет поместить на решетку, поставить ее на противень и готовить 50 мин.

Вынуть противень с рулетом. Приподняв решетку, сделать на нижнем слое фольги несколько проколов, чтобы стек сок. Переложить рулет на разделочную доску, дать остыть, после чего снять фольгу. Завернуть рулет в пленку и поставить в холодильник на 4 ч.



рулет из свиной брюшины с черносливом







ЧТО НУЖНО:

50 г чернослива без косточек
• сок 1 апельсина
1 ч. л. молотой корицы
1,5 кг свиной брюшины с кожей
• соль, перец по вкусу
2 ст. л. растительного масла

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 6
1 порция: 1104 ккал,
белки – 25,5 г, жиры – 105,6 г, углеводы – 13,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Брюшину вымыть и опалить. Срезать кожу, оставив с одного длинного края участок в 10 см. Сделать на коже параллельно короткому краю глубокие надрезы на расстоянии 1 см. Срезать полоски через одну.

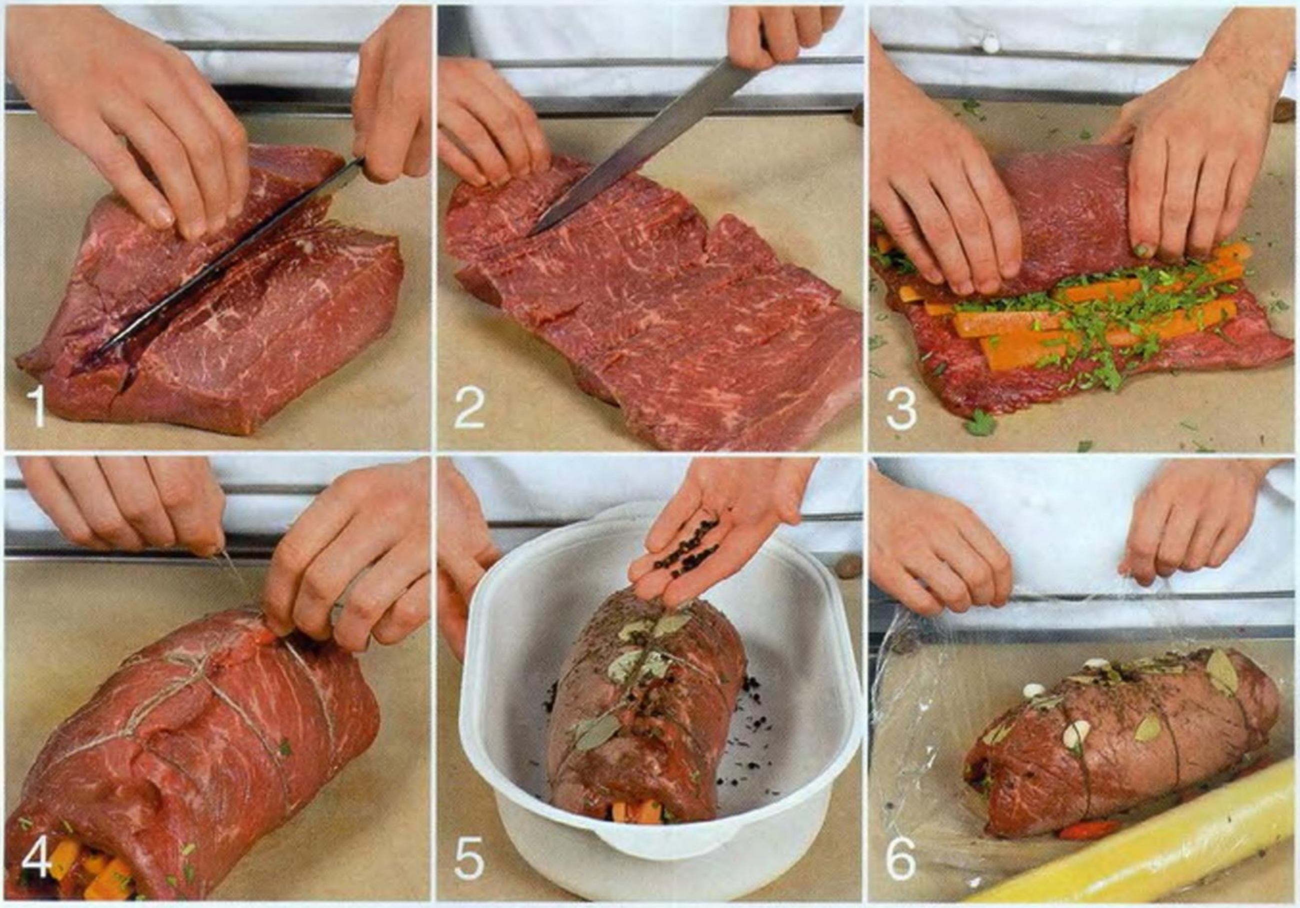
2 Чернослив промыть, сложить в сотейник, добавить апельсиновый сок и корицу. Готовить 5 мин. Дать остыть, затем измельчить в пюре. Перевернуть свинину кожей вниз, присыпать солью и перцем. Распределить пюре из чернослива, оставив с каждого края по 2 см.

3 Разогреть духовку до 200 °С. Свернуть с длинного края свинину рулетом. Туго перевязать бечевкой. Смазать маслом. Положить на противень кожей вверх и запекать 1 ч. Переложить мясо на блюдо, накрыть листом фольги и оставить на 15 мин.


Лёгкость необыкновенная...
Фестал
Aventis
Хотите забыть о тяжести в желудке?
Помните всегда про **Фестал!**
Фестал – ферментный препарат для улучшения пищеварения.
sanofi aventis
Представительство акционерного общества «Авентис Интерконтиненталь» (Франция).
Российская Федерация, 115035, Москва, ул. Садовническая, д. 82, стр. 2. Тел.: (495) 721-14-00. Факс: (495) 721-14-11
Имеются противопоказания.
Перед применением проконсультируйтесь со специалистом.
Рег. номера: П № 014786/01, П № 008980 от 26.05.2006. RU.OTC.07.07.01. На правах рекламы.



рулет из говядины с морковью



ЧТО НУЖНО:

2 кг	бескостной говядины
450 г	моркови
1	пучок петрушки
10	горошин черного перца
10	горошин душистого перца
2	лавровых листа
3	зубчика чеснока
1 ст. л.	молотого тмина
1 ст. л.	молотого кориандра
•	соль по вкусу

Время приготовления: 2 часа
Порций: 10
В 1 порции: 210 ккал,
белки – 37,9 г, жиры – 5,1 г, углеводы – 3,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо вымыть, положить на рабочую поверхность. Острым ножом сделать по центру глубокий надрез вдоль волокон, не доходя до самого низа примерно 1–1,5 см. Раздвинуть надрез руками. Разрезать правую половину поперек волокон на 2 части, не доходя до края 1 см. Раскрыть, как книгу. Так же разрезать левую половину.

2 Сделать по всей поверхности мяса неглубокие надрезы ножом вдоль волокон. Накрыть мясо пленкой и отбить в тонкий пласт.

3 Морковь очистить. Опустить в кипящую подсоленную воду на 4 мин. Отбросить на дуршлаг и промыть холодной водой. Петрушку вымыть и измельчить. Мясо натереть солью и перцем. Уложить морковь на мясо, присыпать петрушкой и завернуть в рулет.

4 Обвязать рулет бечевкой

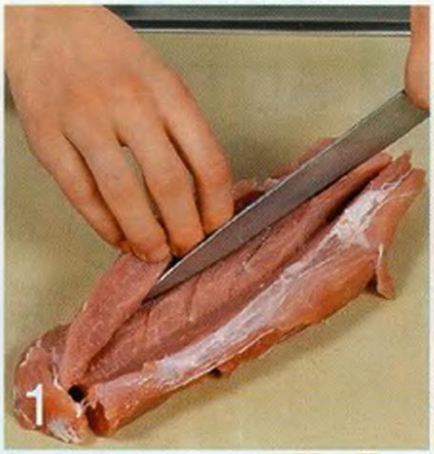
5 Чеснок очистить и нарезать пластинами. Смешать перцы, тмин, кориандр и соль. Обсыпать этой смесью рулет. Под бечевку поместить пластины чеснока и лавровые листья.

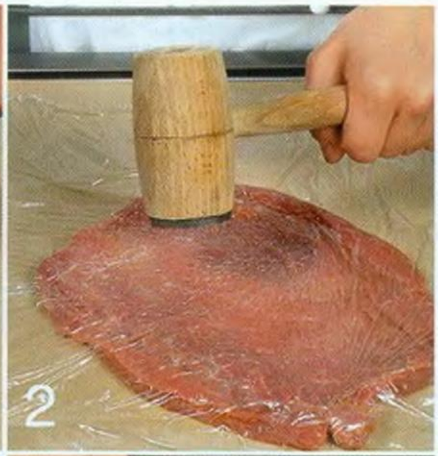
6 Завернуть рулет в пищевую пленку, положить в кастрюлю с кипящей водой и варить на среднем огне под крышкой 1,5 ч. Вынуть из кастрюли и дать остыть при комнатной температуре, затем аккуратно удалить пленку и бечевку.

Нарезать рулет на порции.

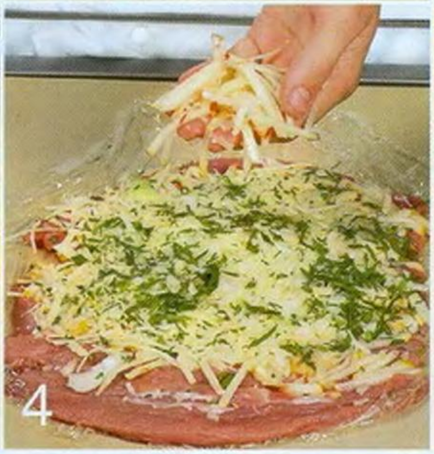


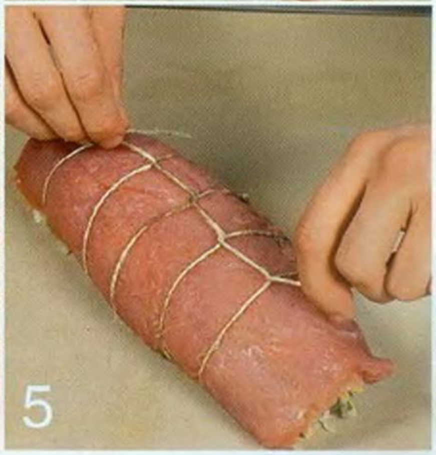
рулет из свинины с грушами и сыром











ЧТО НУЖНО:

- **800 г** свиной вырезки
- **2** большие груши
- **150 г** несоленого адыгейского сыра
- **1** луковица
- **1** пучок укропа
- **2** веточки базилика
- **2 ст. л.** растительного масла
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 2 часа
Порций: 10
1 порция: 75,4 ккал,
белки – 19,5 г, жиры – 9,2 г, углеводы – 3,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо вымыть, промокнуть. Сделать по центру куска надрез, не доходя до конца примерно 1 см. Надрезать кусок вправо и влево, так же не доходя до конца 1 см. Раскрыть кусок мяса, как книгу. Надсечь утолщенные места.

2 Накрыть мясо пищевой пленкой и отбить в тонкий пласт.

3 Груши вымыть, разрезать на 4 части и удалить сердцевину. Мякоть нарезать соломкой. Сыр натереть на терке. Зелень вымыть, обсушить и измельчить. Лук очистить и мелко нарезать.
Перемешать груши, сыр, лук и зелень.

4 Выложить начинку ровным слоем на мясо, оставляя незаполненными примерно 1,5 см по краям. Свернуть рулетом.

5 Разогреть духовку до 200 °С. Рулет перевязать в нескольких местах бечевкой. Смешать растительное масло с солью и перцем. Смазать рулет со всех сторон, завернуть в фольгу. Запекать в духовке 1 ч 30 мин. За 20 мин. до окончания разрезать фольгу, чтобы рулет подрумянился.


СПОНСОР РЕЦЕПТА
ALTERO

мясной рулет с перепелиными яйцами



ЧТО НУЖНО:

1 кг говяжьего фарша
250 г белого хлеба
0,5 л молока
2 белка
1 большая луковица
2 зубчика чеснока
1 небольшая морковка
4 ст. л. подсолнечного масла ALTERO GOLDEN
1 пучок петрушки
20 перепелиных яиц
• соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 8
1 порция: 443 ккал,
белки – 31,0 г, жиры – 26,2 г, углеводы – 20,7 г

КСТАТИ

Полезные свойства масла ALTERO GOLDEN многократно увеличиваются благодаря сочетанию подсолнечного и оливкового масел. Оно идеально подходит для приготовления горячих блюд, а также для заправки самых разных салатов.



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мясной фарш выложить в большую миску. Хлеб размочить в молоке, слегка отжать и добавить в фарш. Белки взбить и, осторожно перемешивая, ввести в фарш. Поставить миску с фаршем в холодильник.

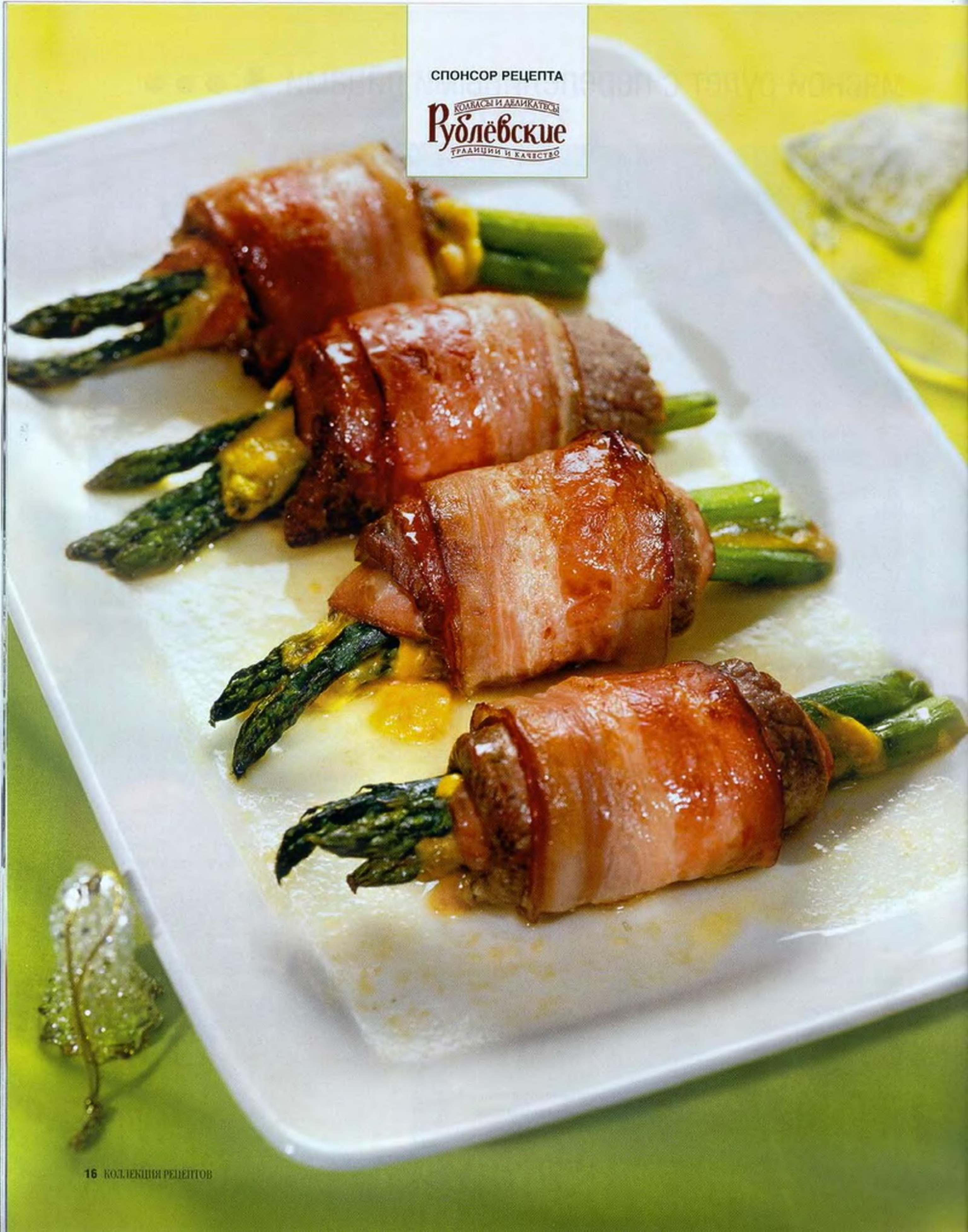
2 Перепелиные яйца сварить вкрутую, обдать холодной водой и очистить от скорлупы. Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать. Лук, морковь и чеснок очистить и измельчить.

3 Разогреть в сковороде 2 ст. л. подсолнечного масла.

4 Обжарить овощи, 4 мин. Добавить вместе с маслом в фарш. Посолить, поперчить. Всыпать зелень и перемешать легкими движениями.

5 Лист пергамента размером с противень слегка смазать подсолнечным маслом. Выложить на него фарш и придать ему форму «полена». На фарш поместить перепелиные яйца, распределяя их равномерно. Вдавить их внутрь фарша и разровнять поверхность.

6 Разогреть духовку до 200 °С. Рулет смазать оставшимся подсолнечным маслом, завернуть в пергамент и выпекать 35–40 мин. За 15 мин. до готовности разрезать пергамент, чтобы рулет подрумянился.



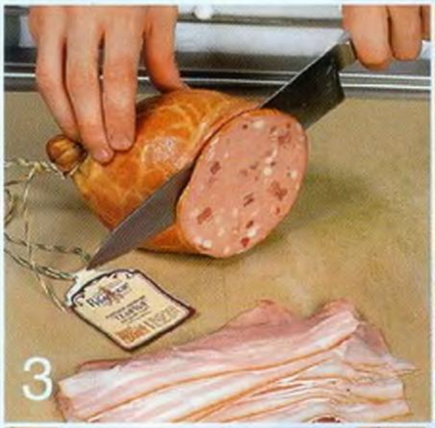
СПОНСОР РЕЦЕПТА

рулеты из телятины

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4
1 порция: 477,8 ккал,
белки – 44,3 г, жиры – 28,5 г, углеводы – 11,0 г

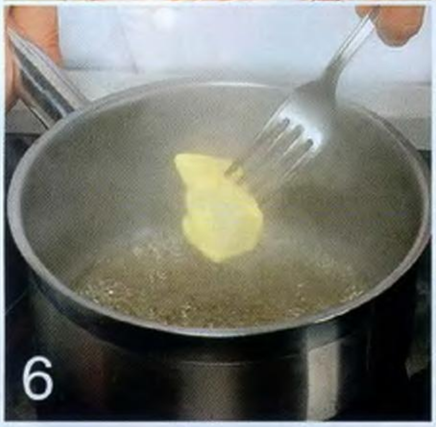












ЧТО НУЖНО:

- **4** эскалопа из телятины
- **8** стеблей спаржи
- **4** тонких куска телячьей колбасы **«Рублевская»**
- **2** тонких куска голландского сыра
- **4** полоски копченого бекона **«Рублевский»**
- **2,5 ст. л.** муки
- **3 ст. л.** сливочного масла
- **1 ст. л.** растительного масла
- **3 ст. л.** белого сухого вина
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Спаржу вымыть и очистить. Опустить стебли на 3 мин. в кипящую воду. Отбросить на дуршлаг, сохранив 3 ст. л. отвара.

2 Эскалопы вымыть, положить каждый между двумя слоями пищевой пленки и отбить в прямоугольники размером примерно 12 x 18 см. Слегка присолить.

3 Телячью колбасу и бекон нарезать тонкими ломтиками.

4 Положить на каждый эскалоп по куску колбасы и сыра. Сверху поместить по 2 стебля спаржи так, чтобы кончики были видны с двух сторон. Свернуть рулетиками.

5 Смешать муку с солью и перцем и обвалять в этой смеси каждый рулет. Обернуть рулеты полосками бекона. Разогреть в сковороде 2 ст. л. сливочного и 1 ст. л. растительного масла, обжарить рулеты, часто переворачивая, 10 мин.

6 Быстро вскипятить вино с оставшимся сливочным маслом и полить этим соусом рулетики.

КСТАТИ

Для приготовления этих рулетиков мы использовали колбасу «Телячья» и бекон «Швабский» из коллекции превосходных вкусов «Рублевские колбасы и деликатесы».
Колбаса «Телячья» в говяжьей синюге отличается превосходным натуральным вкусом, подчеркнутым легким фисташковым ароматом.
Для приготовления бекона «Швабского» отборную грудинку выдерживают в рассоле, а потом коптят теплым яблоневым дымом.





рулет с луком-пореем

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

200 г муки
- щепотка сахара
- щепотка соли

100 г сливочного масла
2 ст. л. сметаны
1 яйцо
1,2 кг свиного окорока
1 стебель лука-порея
5 ягод можжевельника
200 мл белого сухого вина
30 г сливочного масла
1 желток для смазывания
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 6
1 порция: 452,6 ккал,
белки – 39,5 г, жиры – 22,4 г, углеводы – 23,2 г



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять в чашу кухонного комбайна, добавить соль, сахар и нарезанное кусочками сливочное масло. Взбивать 5 мин. Продолжая взбивать, добавить яйцо и сметану. Выложить тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность. Вымешивать 30 сек. легкими движениями от краев к центру.
Скатать тесто в шар, затем руками размять в толстую лепешку. Завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 15–20 мин.

2 Мясо вымыть, обсушить. Лук вымыть, удалить верхние листья, оставив стебель диаметром примерно 2,5–3 см. Оставшиеся листья нарезать большими кусками.
Тонким ножом сделать в мясе прорез по всей длине куска. Просунуть в него стебель лука-порея.

3 Ягоды можжевельника раздавить. Разогреть в сковороде масло, добавить можжевельник. Обжарить мясо на среднем огне, по 4 мин. с каждой стороны. Влить вино, положить оставшиеся листья порея, накрыть крышкой и готовить 15 мин. Один раз мясо перевернуть, затем выложить на бумажные салфетки и обсушить.

4 Тесто раскатать на присыпанной мукой поверхности в тонкий прямоугольный пласт короткой стороной к себе. Подровнять края.

5 Сделать сверху и снизу параллельные разрезы шириной 2,5 см, не доходя до центра пласта примерно 20 см. Выложить в центр мясо и завернуть получившиеся полоски через одну справа налево и слева направо. Должна получиться плетенка, как на следующем снимке.

6 Смазать тесто желтком. Запекать в разогретой до 200 °С духовке 30 мин.



рулет из говядины и курицы



ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** говядины
- **1 кг** куриного филе
- **2** больших пучка петрушки
- **4 ст. л.** белой хлебной крошки
- **0,5** острого перчика
- **1** яйцо
- соль по вкусу
- растительное масло для смазывания

Время приготовления: 1 час 25 мин.
Порций: 8–10
1 порция: 306,3 ккал,
белки – 45 г, жиры – 12,5 г, углеводы – 3,34 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Говядину вымыть и разделать в пласт так, как это описано в рецепте «Рулет из говядины и моркови». Накрыть пленкой и отбить. Застелить стол двумя слоями пищевой пленки, положить мясной пласт. Посолить, поперчить.

2 Куриное филе вымыть, нарезать тонкими пластинами, накрыть пленкой и отбить. Разложить куриное филе поверх говядины, закрыв всю поверхность.

3 Петрушку вымыть, обсушить и измельчить в пюре. Перчик вымыть, удалить сердцевину, мякоть мелко порубить. Добавить в пюре из петрушки перец, хлебные крошки и яйцо, перемешать.

4 Выложить начинку на мясо и распределить ровным слоем по всей поверхности.

5 Свернуть мясо рулетом.

6 Разогреть духовку до 200 °С. Противень смазать маслом. Рулет перевязать в нескольких местах бечевкой, выложить на противень, смазать поверхность маслом. Запекать 20 мин. Уменьшить температуру духовки до 180 °С, рулет накрыть фольгой и продолжать готовить еще 30 мин. Вынуть из духовки, дать постоять под фольгой 15 мин.

Разрезать на порции.


СПОНСОР РЕЦЕПТА
Gea
1904







говядина «веллингтон»





ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** говяжьей вырезки
- **5 ст. л.** масла ореха макадамия **GEA**
- **250 г** шампиньонов
- **50 г** сливочного масла
- **100 мл** белого сухого вина
- **12** полосок бекона
- **500 г** готового слоеного теста
- **2–3 ст. л.** муки
- соль, свежемолотый черный перец

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 10
1 порция: 766 ккал,
белки – 42,9 г, жиры – 49,5 г, углеводы – 37,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо вымыть, положить на противень, смазать 1 ст. л. масла ореха макадамия, посолить и поперчить. Поставить в разогретую до 220 °С духовку на 20 мин. Остудить до комнатной температуры и переставить на 20 мин. в морозильную камеру.

2 Грибы вымыть, обсушить и очень мелко порезать. Разогреть в сковороде сливочное и 2 ст. л. масла ореха макадамия. Выложить грибы и готовить, часто помешивая, 10 мин. Посолить, влить вино и продолжать готовить, пока вино полностью не выпарится, около 10 мин. Дать грибам остыть.

3 На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в большой прямоугольник. Разложить по центру, параллельно короткой стороне прямоугольника, полоски бекона так, чтобы они чуть-чуть находили одна на другую. Выложить по центру широкой полосой, параллельно длинной стороне, половину грибного фарша.

4 Поместить на него филе говядины и распределить по нему оставшийся грибной фарш. Обернуть мясо свободными концами бекона.

5 Завернуть мясо в тесто, сделав аккуратный шов по центру и скрепив боковые края.

6 Излишки теста обрезать ножом. Положить рулет на противень швом вниз, смазать оставшимся маслом. Ножом сделать по тесту неглубокие диагональные надрезы на расстоянии 2 см друг от друга. Поставить мясо в холодильник на 2 ч. Запекать рулет в разогретой до 200 °С духовке 30 мин. Прежде чем разрезать на порции, дать постоять 10 мин.



КСТАТИ

Макадамия – самый дорогой орех на свете, и не только потому, что его трудно культивировать и непросто очищать от твердой скорлупы. Полезнее макадамии ореха просто не бывает! Он помогает при мигренях, снимает усталость, питает и увлажняет кожу, излечивает ожоги и выводит холестерин из организма.





рулет с изюмом и орехами

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

4 ст. л.	теплой воды
7 г	сухих дрожжей
1	стакан муки
1 ст. л.	сахара
0,5 ч. л.	соли
50 г	сливочного масла
1	яйцо
4 ст. л.	молока
4 ст. л.	изюма

Для начинки:

0,25	стакана сахара
0,25	стакана измельченных грецких орехов
25 г	сливочного масла

Для глазури:

1 ст. л.	сливочного масла
0,5	стакана сахарной пудры
1 ст. л.	молока

Время подготовки: 24 часа
Время приготовления: 50 мин.
Порций: 12
1 порция: 199,7 ккал,
белки – 2,9 г, жиры – 8,9 г, углеводы – 27,0 г



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Накануне **приготовить тесто**. Дрожжи развести в теплой воде. Оставить на 10 мин. В большую миску просеять муку, всыпать сахар и соль, перемешать. Добавить нарезанное маленькими кусочками сливочное масло. Мешать, пока тесто не станет похожим на хлебные крошки. Добавить яйцо, молоко, изюм и дрожжи вместе с водой.

2 Вымесить гладкое тесто, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на ночь.

3 **Приготовить начинку.** Смешать сахар, орехи и масло. Противень застелить листом пергамента. Раскатать тесто в прямоугольник размером 32 х 24 см. Выложить начинку, разровнять поверхность.

4 Начиная с короткой стороны, свернуть тесто в рулет. Затем свернуть рулет в круг, слепить края.

5 Положить получившийся круг на противень, застеленный пергаментом. Ножницами разрезать рулет по кругу на 12 секторов, оставляя неразрезанными 2 см с внутренней стороны.

6 Руками развернуть каждую получившуюся часть так, чтобы она лежала немного боком. Накрыть и оставить на 45 мин. Разогреть духовку до 180 °С. Выпекать рулет 20 мин.
Масло растопить и держать на огне, пока оно не приобретет коричневый цвет, 2 мин. Снять с огня, добавить сахарную пудру и молоко. Тщательно перемешать и смазать рулет получившейся глазурью.



витой рулет с финиками и кешью

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 16
1 порция: 340 ккал,
белки – 8,5 г, жиры – 11,1 г, углеводы – 51,5 г













ЧТО НУЖНО:

4 г	сухих дрожжей
3 ст. л.	сахарного песка
1 ч. л.	соли
700 г	пшеничной муки
1	стакан молока
90 г	сливочного масла
3	яйца
150 г	орехов кешью
200 г	фиников
3 ст. л.	коричневого сахара
2 ч. л.	молотой корицы
180 г	абрикосового джема

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В большой миске смешать сухие дрожжи, сахарный песок, 150 г муки и соль. Поставить сотейник на небольшой огонь, слегка нагреть молоко и 60 г сливочного масла. В миску просеять муку, дрожжи, добавить сахар и соль. Влить молоко с маслом, взбивая смесь на маленькой скорости. Увеличить скорость и взбивать тесто 2 мин. Продолжая взбивать, добавить в тесто 2 яйца и 1 белок. Всыпать оставшуюся муку. Выложить тесто на присыпанную мукой поверхность и вымешивать 10 мин. Сформовать шар и положить в теплое место на 30 мин.

2 Орехи и финики крупно порезать. Растопить в сотейнике оставшееся масло, добавить орехи, финики, коричневый сахар и корицу. Перемешать и готовить 3 мин. Снять с огня и дать остыть.

3 Тесто обмять и выложить на присыпанный мукой стол. Накрыть салфеткой и дать постоять еще 10 мин., затем раскатать в прямоугольник размером примерно 45 х 25 см. Промазать тесто джемом, отложив 2 ст. л., и выложить начинку.

4 Разогреть духовку до 180 °С. Круглую форму смазать маслом. Начиная с длинной стороны, скатать тесто в рулет. Разрезать его в длину пополам.

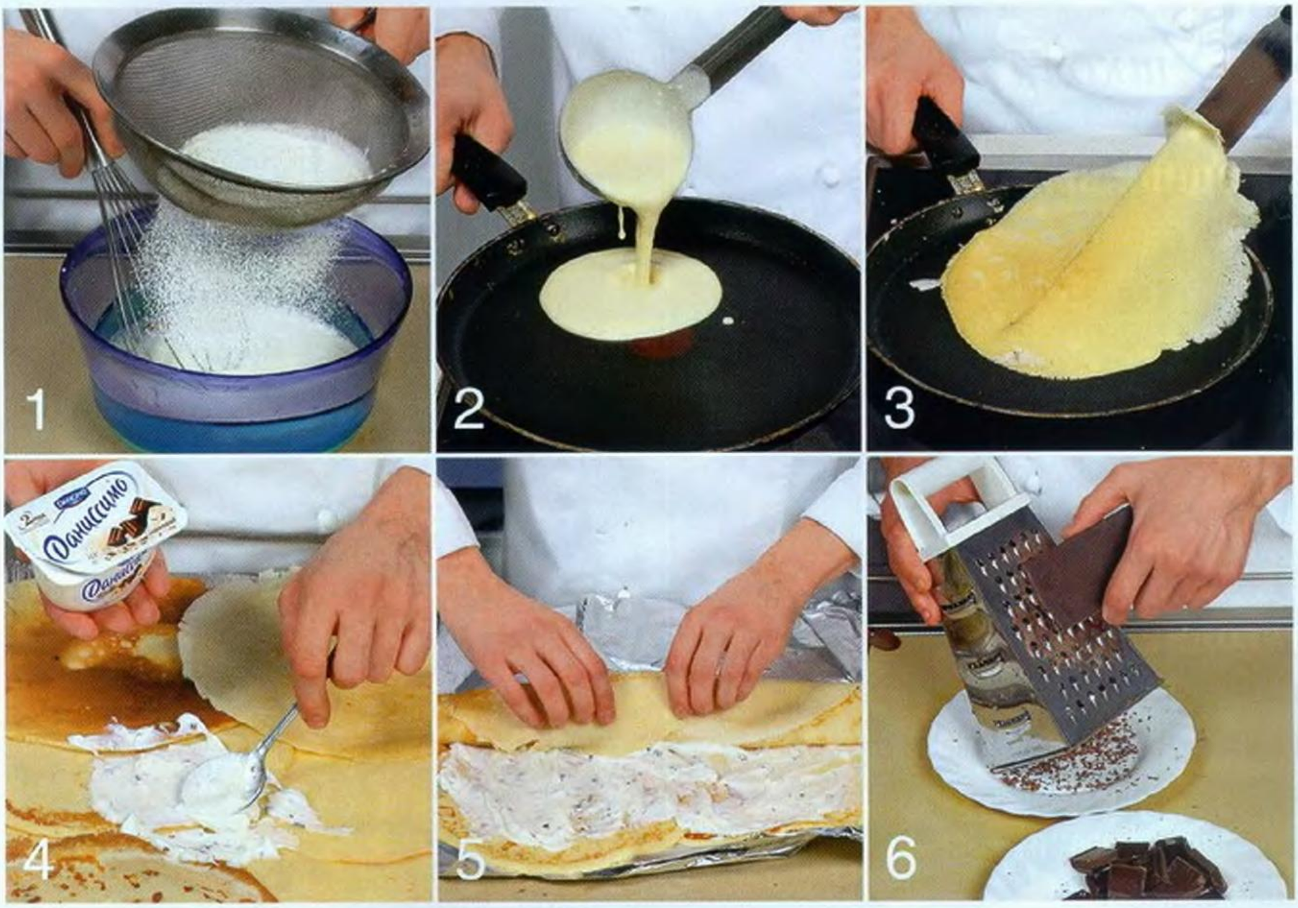
5 Переплести обе половины рулета так, чтобы его открытые части были сверху.

6 Свернуть плетенку в кольцо и положить в форму. Печь 25 мин. Взбить оставшийся желток и 1 ч. л. воды. Через 25 мин. достать рулет из духовки и смазать получившейся смесью. Вернуть в духовку и печь еще 15 мин. Охладить в форме на решетке, 5 мин. Снять форму и смазать рулет оставшимися 2 ст. л. джема.



СПОНСОР РЕЦЕПТА

блинчатый рулет с шоколадом



ЧТО НУЖНО:

2 стакана муки
2,5 стакана молока
1 яйцо
1 ч. л. соли
4 ч. л. сахара
1 ст. л. растительного масла
200 г творожка **«Даниссимо шоколад»**

Для соуса:

120 мл молока
50 мл сливок жирностью 35%
175 г черного шоколада (70%)
35 г сливочного масла
100 г фундука

Время приготовления: 2 часа
Порций: 10–12
1 порция: 404,4 ккал,
белки – 10,1 г, жиры – 22,5 г, углеводы – 40,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В молоко, постоянно размешивая, всыпать просеянную муку. Добавить яйцо, соль, сахар и растительное масло. Замесить тесто.

2 В большой сковороде разогреть немного масла. Влить 1 половник теста, сделать сковородой круговое движение, чтобы тесто растеклось по всей поверхности. Жарить 1,5 мин.

3 Перевернуть блин на другую сторону и жарить еще 1 мин. Таким же образом выпечь все блины.

4 Выложить блины 2 рядами на рабочую поверхность так, чтобы один блин слегка находил на другой. Промазать творожком **«Даниссимо шоколад»**.

5 Свернуть в рулет. Поставить в холодильник на 1 ч.

6 **Приготовить соус.** Фундук измельчить в муку. Шоколад натереть на терке. Вскипятить молоко, смешанное со сливками, добавить измельченный шоколад и сливочное масло. Тщательно перемешать. Всыпать орехи и еще раз перемешать.

Рулет нарезать порционными кусками и полить шоколадным соусом.


Как встретишь Новый год, так его и проведешь.
Встречайте Новый год со вкусом!
Школа кулинарного мастерства
Школа кулинарного мастерства журнала «Гастрономъ» рада пригласить вас на мастер-классы профессиональных поваров и кондитеров.
Устройте для себя и своих близких незабываемый праздник!
Новогодняя выпечка
Раз в году можно позволить себе все! Побалуйте себя. Пусть этот Новый год будет сладким!
Праздничный стол
Свежие идеи и лучшие рецепты для незабываемого торжества. Ваши гости будут в восторге
Новогоднее меню
Опять «Оливье»? Пора внести разнообразие! С праздничными блюдами от журнала «Гастрономъ» ваш Новый год будет изысканным и неповторимым
Рождественское меню
Жемчужины русской кухни на вашем рождественском столе от потомственного повара Владимира Мухина
Строим пряничный домик
Подарите детям сказку! Отправьтесь вместе в волшебную страну шоколадных глазурей и пряничных домиков
www.gastronom.ru
(495) 725-1070
Наши мастер-классы:
• Курс для начинающих «От простого к сложному». Испанская кухня • Домашняя выпечка • Ливанская кухня • Готовим мясо на гриле • Японская кухня • Итальянские пасты • Китайская кухня • Грузинская кухня • Универсальные возможности замороженных овощей



Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1, или e-mail: natalia.kosheleva@idvz.ru

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*
** Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*
** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*
** Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• **На наших сайтах** www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера.
Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• **Подписка для юридических лиц** оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: natalia.kosheleva@idvz.ru

• **Подписка на журналы в других странах:**
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary:
ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252
With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T.
Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc.890-0057-610

** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты*

• **Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:**

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141
Школа гастронома – 83273, 84584
Коллекция рецептов – 45732, 36979
Садовник – 46505, 20218
Ручная работа – 18131, 18546

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 12598, 99378
Школа гастронома – 12599, 11308
Коллекция рецептов – 24651, 79159
Садовник – 63427, 24324
Ручная работа – 12439, 24323

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060 (Москва), (495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск, тел.: (017) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев, тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург, тел.: (495) 214-5162, (3432) 75-6274

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

С 1 октября 2007 года открылась редакционная подписка на 2008 год:

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб.
Для Белоруссии и Эстонии – $6,3. Для остальных стран – $9,6.

ГАСТРОНОМЪ журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб.
Для Белоруссии и Эстонии – $8,3. Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб.
Для Белоруссии и Эстонии – $6,3. Для остальных стран – $9,6.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб.
Для Белоруссии и Эстонии – $6,3. Для остальных стран – $9,6.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 600 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 550 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб.
Для Белоруссии и Эстонии – $5,6. Для остальных стран – $7,8.

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

Кассир Плательщик

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

Кассир Плательщик



следующий номер выйдет 8 января

где купить

• **ТМ «Альтеро»**
Можно приобрести в сетевых магазинах самообслуживания, супермаркетах, универсамах

• **Мясные деликатесы от ТД «Рублевский»**
заказ по тел. 448-5239,
www.rublevskiy.ru

• **Масло GEA**
«Метро», «Ашан», «Перекресток»,
www.slovita.ru

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№ 24 (32), декабрь 2007
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru
www.gastronom.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова

главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Евгения Демченко, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Марина Мешкова, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, тел.: (495) 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам) тел.: (495) 725-1070 факс: (495) 725-1070, доб. 5048
Подписка: тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс» тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Любовь Попова, Виктор Фролкин

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 213 100 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС77-25033 от 29.06.2006 г.



OLYMPIC FOODS
ВПЕРВЫЕ В РОССИИ
НАТУРАЛЬНЫЙ
ВИНОГРАДНЫЙ УКСУС,
ИЗГОТОВЛЕННЫЙ
ПО ОРЛЕАНСКОМУ МЕТОДУ
CITRANO
LEMON FRESH
LEMON DRESSING
e 250 ml
WARANTY SEAL
Special Olympic Olives
Hand Ripened
Greek Taste Olives
GREEK
OLYMPIC
OLIVE OIL
PURE OLIVE OIL
OLYMPIC
WINE
VINEGAR
BALSAMICO
УКСУС
ВИНОГРАДНЫЙ
НАТУРАЛЬНЫЙ
LIME
LEMON FRESH
LEMON DRESSING
e 100 ml
(495) 778 78 16
sales@hellenic.ru
www.hellenic.ru
OLYMPIC FOODS
Citrano Lemon Fresh. Для приготовления супов,
мясных и рыбных блюд, салатов, маринадов,
лимонадов, коктейлей, кофе, чая. Всегда под рукой!
Товар сертифицирован. Реклама